

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE / CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET  
DES VINS**

**A. TECHNOLOGIE / LEGISLATION / GESTION APPLIQUEE (Coef.2)**

**A1) Technologie (Coef. 1)**

**Q1) 5 points**

Vous êtes Sommelier dans un établissement du Val de Loire. A partir de cette liste de mets, faites une proposition de vins régionaux à servir au verre ( 1 Vin par mets)

METS	VIN AU VERRE
* Terrine de Sardines marinées à cru	
* Homard breton rôti au four au beurre salé	
* Carré d'Agneau des Herbus de la Baie	
* Assiette de fromages de chèvre	
* Gâteau Breton aux pommes et glace au miel	

**Q2) 3 points**

Indiquer les températures optimales de service des vins suivants en prenant compte du millésime.

	Température
• CHAMBERTIN 1978	
• FITOU 1998	
• COTEAUX DU LAYON - BEAULIEU 1990	
• ST PERAY 1999	
• CÔTES DE CASTILLON 1995	
• ROSE DES RICEYS 2000	

<b>Groupement Inter académique II</b>		Session <b>2002</b>	Facultatif : code <b>002VV02</b>	
Examen et spécialité <b>MC SOMMELLERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE</b>				
Type <b>SUJET A</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1</b>	Coefficient <b>2</b>	N° de page / total <b>1/5</b>

**Q3) 5 points**

- Quels sont les principaux éléments que l'on rencontre sur et dans la pellicule d'un grain de raisin ?

**Q4) 5 points**

Dans un dîner de prestige offert par le Premier Ministre à l'Hôtel Matignon en l'honneur de Monsieur le Premier Ministre du gouvernement britannique et Madame, la table est composée de:

- Mr le Préfet de Paris et Madame
- Mr le Premier Ministre et Madame
- Mr Le Premier Ministre du gouvernement Britannique et Madame
- Monseigneur l'Archevêque de Paris
- Mr le Ministre des Affaires étrangères du Quai d'Orsay à Paris, et Madame

Les vins ayant été goûtés, dans quel ordre de préséance servirez vous les convives?

- 1:
- 2:
- 3:
- 4:
- 5:

**Q5) 2 points**

Citez 4 éléments, constituants du vin qui vont, en fonction de leur taux contenu, jouer un rôle sur la température de service des vins que vous appliquerez.

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	2/5

**A2) Législation( Coef. 0.50)**

**Q1) 2.5 points**

Avec quel type de licence peut-on servir les boissons suivantes?

BOISONS	LICENCE 1	2	3	4
Muscat de Beaumes de Venise				
Jus de Raisin				
Pommeau de Bretagne				
Vin				
Gin				

**Q2) 2 points**

Qu'est-ce qu'une zone protégée?

Citer deux exemples de zone protégée

**Q3) 1.5 points**

Quelles sont les *marques fiscales* que doit comporter une capsule congé?

Remarque: ignorer les mentions qui ne sont pas d'ordre fiscal.

**Q4) Citez 4 critères d'obtention de la mention A.O.C. ? ( 4 points)**

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	3/5

A3) Gestion appliquée (Coef. 0.50)

Sur 10 points

1- Vérifier la facture en **annexe 1 page 5/5** à l'aide de l'extrait de tarif et de la fiche fournisseur (8 points) (Entourer les erreurs en les expliquant, ne pas corriger les calculs)

Fiche Fournisseur

Nom : GRANDIN

Adresse : Epernay

Conditions de vente

- Remise 10 % si commande supérieure à 1220 Euros brut
- Paiement à 30 jours fin de mois

Franco de port

Commande uniquement par cartons de 12 bouteilles

EXTRAIT DE TARIF AU 01/02/2002			
Réf	Prix par 12	Prix par 24	Prix par 48
B26	7,82	7,74	7,58
B45	12,41	12,21	12,09
M58	14,10	13,34	13,14
R14	13,14	12,88	12,88

2 – L'Hôtel du Parc désire régler par virement. Expliquez ce mode de règlement (4 points)

3 – L'Hôtel du Parc a affiché la bouteille de rosé à la carte 20 Euros.  
Quel coefficient multiplicateur a-t-il été appliqué et sur quel montant ?

Calculez la TVA à réserver à l'état sur cette bouteille

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	4/5

## FACTURE

Champagne GRANDIN  
EPERNAY

*Hotel du parc  
62000 ARRAS*

*Le 15 février 2002*

Ref	Désignation	Quantité	PU EUROS	Montant
B45	Champagne Brut	24	12,41	297,84
M58	Champagne Millésimé 89	48	13,34	640,32
R14	Champagne Rosé	24	12,88	309,12
B26	Champagne brut 1/2	12	7,82	93,84
Montant brut				1341,12
Remise 5 %				67,06
				1274,06
Port				44,06
Montant				1318,12
TVA 19,60 %				258,35
Net à payer à réception en Euros				1576,48